

◆ 京都アンテナショップ ◆

丸竹夷

MARU-TAKE-EBISU

Produce by 成澤勝治郎商店

株式会社成澤勝治郎商店
京都アンテナショップ「丸竹夷」
〒451-0052 愛知県名古屋市西区栄生2丁目1-7
電話 (052) 462-8833
FAX (052) 462-8833
リリース日：2020年2月吉日

プレスリリース

京の食6次産業化コンテストグランプリ受賞！ 「UME・UME」など京都丹波の産品が東海地方初登場

京都アンテナショップ「丸竹夷」（運営：株式会社成澤勝治郎商店、代表取締役：成沢崇）では2020年2月から「食材の宝庫」「京の台所」として有名な丹波地方の産品を販売する。今回、東海地方での販売が初となるのは「京の食6次産業化コンテスト」でグランプリに輝いた「UME・UME」「YUZU・UME」などの無添加でフルーティーなコンポートや、明治三年に創業した本格醸造醤油の蔵元竹岡醤油の醤油や白だしなど17品が初登場しました。

▼平成30年度 京の食6次産業化コンテストグランプリ「UME・UME」



「UME・UME」（315ML 税別 1,200 円）は京都府中央部の自然豊かな綾部市の梅林公園に実をつける完熟の梅を100%使用したコンポート。完熟に近い状態の梅を収穫し加工することで無添加でフルーティーな仕上がり。炭酸や水、お湯で5倍希釈で。パンケーキやヨーグルト、料理の隠し味にもおすすめです。

従来の青梅から抽出する梅シロップは味、色ともに梅の主張が強く梅の苦手な方や子供に敬遠されがちでしたが、完熟梅を使用しピュアにする事により南国の果物の様な色とフレッ

シュ&フルーティーな爽やかな飲み物に変身しました。

又、商品の安全確保の為2度による熱殺菌を実施し高品質を確保しています。梅の効用は古来より色々と述べられているとおりこれも多種多様な分野に証明されています。柚子をブレンドした「YUZU・UME」（315ML 税別 1,200 円）も同時発売します。

▼創業明治三年 竹岡醤油



醤油以外にも、ポン酢とドレッシングは
醤油の良さと素材の良さが引き立ちあう組み合わせ。
どれもこだわりの逸品です。



波動理論を応用して
モーツアルトの曲を
竹岡醤油は、波動理論を応用して
醤油・もろみにモーツアルトの曲
を聴かせている蔵元でも有名です。
竹岡醤油をたしなむと、ちよっぴり
優雅な気分になるかもしれません。

竹岡醤油は
地元丹波産の
大豆と国産の小
麦のみを使用し
た歴史ある本格
醸造醤油の蔵元
です。
二年以上の
長期醸造で、自
然発酵に任せた
天然醸造方式
（古式醸造）で醸
造しています。



創業明治三年の
竹岡醤油 謹製

さらに京都府亀岡市で波動理論のもとモーツアルトを聴かせ醸している竹岡醤油の醤油、ポン酢、白だしなども販売を開始する。こちら東海地方初登場の産品で、京都府内でも竹岡醤油のお醤油は根強いファンを抱える老舗蔵元。創作意欲も高く、エスプーマ状に出てくるボトルを使用した「泡醤油 / 60ML 税別 790 円」「山椒泡醤油 / 60ML 税別 850 円」、柚子やハバネロなどをブレンドした醤油、家庭で簡単に本格的な京都の出汁を作る事のできる「旨味だし白ブレンド / 200ML 税別 980 円」「旨味だし黒ブレンド / 200ML 税別 980 円」も発売する。

White umami blend

うまみ
旨味だし
白ブレンド
簡単に本格和食が…
京風おでんや煮物も簡単

Black umami blend

うまみ
旨味だし
黒ブレンド
簡単に料亭の味わいが…
風味豊かにすき焼きも簡単

さらに京都府亀岡市で波動理論のもとモーツアルトを聴かせ醸している竹岡醤油の醤油、ポン酢、白だしなども販売を開始する。こちら東海地方初登場の産品で、京都府内でも竹岡醤油のお醤油は根強いファンを抱える老舗蔵元。創作意欲も高く、エスプーマ状

に出てくるボトルを使用した「泡醤油 / 60ML 税別 790 円」「山椒泡醤油 / 60ML 税別 850 円」、柚子やハバネロなどをブレンドした醤油、家庭で簡単に本格的な京都の出汁を作る事のできる「旨味だし白ブレンド / 200ML 税別 980 円」「旨味だし黒ブレンド / 200ML 税別 980 円」のほかポン酢やドレッシングも発売する。

◇ 新商品情報（すべて京都府産）

- ・梅コンポート「UME・UME」（315ml 税別 1,200 円）
- ・柚子・梅コンポート「YUZU・UME」（315ml 税別 1,200 円）
- ・泡醤油（60ml 税別 790 円）、山椒泡醤油（60ml 税別 850 円）
- ・旨味だし白ブレンド、黒ブレンド（各 200ml 税別 980 円）
- ・丹波黒豆柿ポン酢、丹の国ポン酢（各 200ml 税別 890 円）
- ・五穀米がごめ昆布ドレッシング（200ml 税別 890 円）
- ・ハバネロしょうゆ（150ml 税別 990 円）
- ・山椒しょうゆ、柚子しょうゆ（各 150ml 税別 830 円）
- ・山椒塩、柚子塩、梅塩、抹茶塩（各 30g 税別 690 円）

今後もアンテナショップでありながらも、他と一線を画すセレクトショップであるという信念のもと、成澤勝治郎商店としてのフィルターを通した京都の加工品、工芸品など商品を展開していきます。また、店内では3月に周年祭を開催予定。東海地方初の京都アンテナショップとして誕生し4周年を迎えたことを記念してセールなどイベントを開催予定。

【京都アンテナショップ「丸竹夷（まるたけえびす）」について】

所在地：〒451-0052 愛知県名古屋市西区栄生 2-1-7

電話番号：052-462-8833

営業時間：金曜日～水曜日 10時～22時、木曜日 10時～19時

定休日：第2、第4木曜日

URL：<http://maru-take-ebisu.jp/>

アクセス：名鉄名古屋本線 栄生駅 徒歩4分

名古屋市営地下鉄東山線 亀島駅 徒歩12分

名古屋市営地下鉄東山線 本陣駅 車2分

取扱商品：和菓子、調味料、日本茶、お香、懐紙、京都本、金網工芸、食器、布小物など

茶ろんメニュー例：抹茶、玉露、煎茶、ほうじ茶、抹茶ミルク、冷茶、珈琲、おばんざい常時20種以上、その他甘味、パフェなど

【株式会社成澤勝治郎商店について】

所在地：〒451-0052 愛知県名古屋市西区栄生 2-1-7

代表者：代表取締役 成沢 崇

設 立：2016 年 12 月

電話番号：052-462-8833

事業内容：飲食業、小売業

【本件に関するお問い合わせ先】

企業名：株式会社成澤勝治郎商店

担当者名：成沢 崇（なるさわ たかし）

TEL：090-4267-4312

Email:info@maru-take-ebisu.jp

-以上-